

TALLIN . P I

PACIFIC .INDUSTRIE

B.P : 4045 PAPEETE  
PAPEETE – TAHITI  
POLYNESIE FRANCAISE  
Bureau : 40824858 Fax : 40410497  
Vini : 87740834

S.A.R.L au capital de 10 000 000 F

MATERIELS ET PRODUITS INDUSTRIELS DE MAINTENANCES ET D'HYGIENE

## TPI D NET FOUR

PRÉPARATION LIQUIDE PRÊTE A L'EMPLOI  
NETTOYANT DÉGRAISSANT ALCALIN SPÉCIAL pour  
L'ENTRETIEN des FOURS, GRILS, BRIQUES de CHEMINÉES,  
VITRES d'INSERT, HUBLOTS, etc

### PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Préparation à base d'hydroxyde de potassium, d'additifs de nettoyage et de pénétration, de complexants, de tensio-actifs à haut pouvoir mouillant et émulsionnant.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif et au 19 décembre 2013, aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

. ÉTAT PHYSIQUE	: Liquide limpide.
. MASSE VOLUMIQUE	: 1060 g/l +/- 20 g/l
. RÉACTION CHIMIQUE	: Alcaline.
. COULEUR	: Marron
. ODEUR	: Senteur exotique.
. pH PUR	: 13,00 environ
. INFLAMMABILITÉ	: Non inflammable.
. BIODEGRADABILITÉ	: Conforme aux normes en vigueur. ( supérieure à 90 % )

### PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

Évite les opérations de dilution dans les locaux non appropriés, réduit les risques lors des manipulations de transvasement.

Facile d'application, économique.

Forte réserve d'alcalinité associée à des propriétés pénétrantes et émulsionnantes.

Nettoyant dégraissant sans phosphates à haut pouvoir mouillant.

Saponifie et solubilise également les graisses carbonées ou non, d'origine végétales ou animales.

Grande efficacité vis-à-vis des graisses cuites difficiles à éliminer.

Dissocie et dégraisse sans efforts les agglomérats, dépôts d'aliments parvenus à un degré de carbonisation élevé.

Spécial pour le nettoyage, dégraissage : matériels de cuisine, plaques de cuisson, fours, broches, grills et autres accessoires de barbecues, pianos, hottes de cuisine en acier inoxydable, gros matériels et surfaces en acier, paillasses carrelées, utilisé par les professionnels dans les locaux de préparation des aliments, dans les cuisines, ateliers de préparation de plats cuisinés, traiteurs, restaurants, boulangeries, charcuteries, pâtisseries, usines agroalimentaires, etc...

Puissant, est particulièrement actif contre les dépôts carbonés de fumée et de suie, les goudrons sur les vitres d'insert de cheminées, les hublots de visite de fours, de chaudières, de poêles et appareils de combustion à bois, charbon ou fuel, les pierres et briques de parement des cheminées et inserts.

R.C.S. : 8812B / PAPEETE – N°I.T.S.T.A.T. (TAHITI) : 624 577

### MATERIELS ET PRODUITS INDUSTRIELS DE MAINTENANCES ET D'HYGIENE

Suite fiche technique **TPI D NET FOUR**


#### MODES ET DOSES D'EMPLOI

- . **Présentation également en flacon pulvérisateur prêt à l'emploi.**
- . S'utilise par **pulvérisation ou au trempé** dans le cas du dégraissage de matériels culinaires à rénover.
- . Pulvériser directement sur les surfaces à nettoyer.
- . Laisser agir quelques minutes puis activer le nettoyage et essuyer les surfaces à l'aide d'une éponge humide.
- . Terminer par un rinçage complet à l'eau potable.
- . Renouveler l'opération si nécessaire dans le cas de graisses cuites, caramélisées et carbonisées en fortes épaisseurs particulièrement difficiles à désincruster.



**NOTA IMPORTANT:** l'application sur surfaces tièdes accélère le nettoyage et le rinçage.



#### RECOMMANDATIONS



**DANGER**  
 Renferme de l'HYDROXYDE DE POTASSIUM

**H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.**

P264 Se laver à l'eau soigneusement après manipulation. P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/Se doucher. P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P363 Laver les vêtements contaminés avant réutilisation. P501 Éliminer le contenu/réceptif dans les déchets industriels spéciaux.

Matériel de protection minimum recommandé	
	Gants caoutchouc nitrile type gants ménage
	Lunettes de protection à coques contre les projections de liquide.

#### PRÉCAUTIONS et CONTRE INDICATION :

En cas d'ingestion, rincer la bouche avec de l'eau (seulement si la personne est consciente)

Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Protéger du gel au stockage.

. **Produit ALCALIN : ne pas utiliser sur métaux en alliages légers, surfaces peintes, matières plastiques et autres surfaces sensibles aux produits alcalins.**

**Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.**

#### Extrait conditions de vente :

Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation **Optimale** Conseillée (D.L.U.O.C.) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au-delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectué, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité.

NOTA : Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27.03.1987 mis en vigueur au 01.01.1988.